

the Panini Duo™

Instruction Booklet - Livret d'instructions



BSG520XL



CONGRATULATIONS

on the purchase of your Breville product

Register online for product support and exclusive offers.*

USA Consumers: www.brevilleusa.com
Canadian Consumers: www.breville.ca

*Registering is not a substitute for proof of purchase when submitting a Warranty Claim.



CONTENTS







BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

At Breville we are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.

IMPORTANT SAFEGUARDS



READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- Carefully read all instructions before operation and save for future reference.
- Remove any packaging material and promotional stickers before using the panini press for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- Do not place the panini press near the edge of a bench or table during operation. Ensure that the surface is level, clean and free of water.
- Keep the panini press clear of walls, curtains and other heat or steam sensitive materials.
- Do not place the panini press on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven. Use the panini press well away from walls.
- Provide adequate space above and on all sides for air circulation around the sandwich press.
- Do not place the panini press on any surface that may be affected by heat. The use of a heat resistant matt is recommended on these surfaces.





- Do not use on a sink drain board.
- Always use the panini press on a dry, level surface.
- Do not touch hot surfaces. Use the handles to lift and open the top plate. Take care when using the adjustable toasting height control.
- Do not leave the panini press unattended when in use.
- Do not place anything on top of the panini press when the lid is closed, when in use and when stored.
- Always unplug the power cord and to allow to cool, if appliance is not in use, before cleaning, before attempting to move the appliance, disassembling, assembling and when storing the appliance.
- Do not use harsh abrasives, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning the panini press.
- Keep the exterior housing and the non-stick cooking plates clean. Follow the cleaning instructions provided in this book. Refer to Care, Cleaning and Storage (Page 13).
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.



IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Fully unwind the power cord before use.
- Do not let the power cord hang over the edge of a bench or table, touch hot surfaces or become knotted.
- To protect against electric shock do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. Do not use the appliance if the power cord, power plug, or appliance becomes damaged in anyway Immediately cease use and call Breville Consumer Service for examination, repair or adjustment.
- For any maintenance other than cleaning, visit www.Breville.com or call Breville Consumer Service.
- This appliance is for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.
- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safety switch with a rated residual operating current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.

⚠ *IMPORTANT*

Fully unwind the power cord from the cord storage facility before use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY



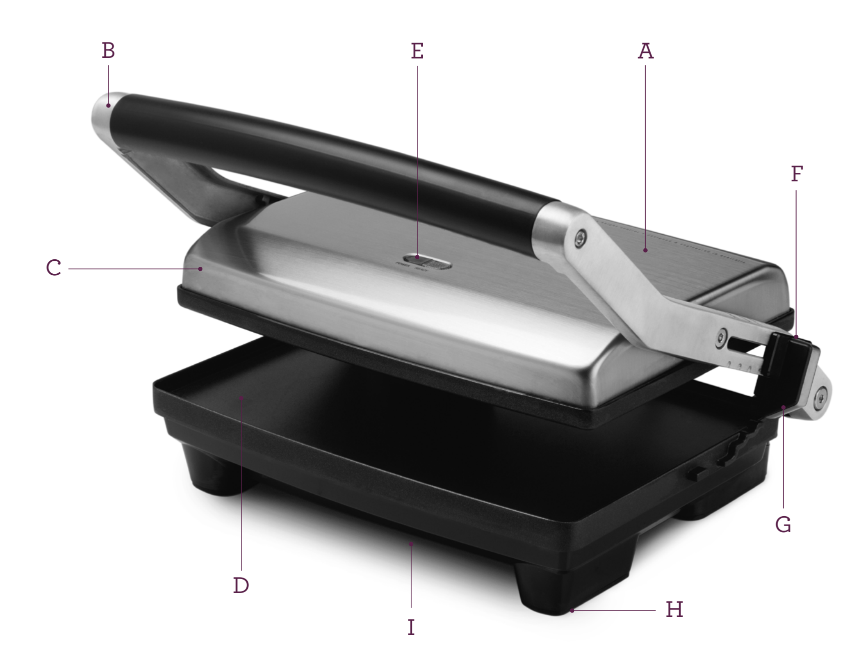
KNOW

your Breville product






KNOW YOUR BREVILLE PRODUCT





A. **1500W of Power**
For fast heat up and quick toasting.

B. **Die-Cast Arms**
For durability and strength.

C. **Floating Top Plate**
Automatically adjusts to thick or thin panini.

D. **Non-Stick Cooking Plates**
For extra crispy toasted results.

E. **POWER and READY Lights**
Indicate when the panini press is heating or ready to use.

F. **Adjustable Height Control Clip**
With 4 settings for making open sandwich melts, toasted sandwiches and everything in between.

G. **Safety Locking Storage Clip**
To lock plates closed for upright storage.

H. **Non-Slip Feet**

I. **Convenient Cord Wrap in Base**





OPERATING

your Breville product





BEFORE FIRST USE

Remove any promotional materials and packaging materials before use. Check that the cooking plates are clean and free of dust. If necessary, wipe over with a damp cloth.

When using the panini press for the first time you may notice a fine smoke haze. This is caused by the heating of some of the components. There is no need for concern.

TOASTED PANINIS

1. Insert the power plug into a 110/120V power outlet and then turn the power ON. The red POWER light will illuminate.
2. Allow the panini press to pre-heat with the top cooking plate in the closed position until the green READY light illuminates.
3. During this time, prepare the panini. When the panini press has pre-heated, place the panini onto the bottom cooking plate. Always place panini towards the rear of the bottom cooking plate.
4. Close the top cooking plate. The top cooking plate has a floating hinge that is designed to evenly press down on the panini.



5. Toasting should take approximately 5–8 minutes. Exact toasting time will be a matter of taste. It will also depend on the type of bread and type of filling used.
6. When the panini is cooked, use the handle to open the panini press and raise the top cooking plate. Remove panini with the help of a plastic or wooden spatula. Never use metal tongs or a knife as these can cause damage to the non-stick coating.

NOTE

Always allow the panini press to pre-heat until the green READY light illuminates.

NOTE

The safety locking storage clip should not be used to clamp down the top cooking plate when the panini is in the panini press. The weight of the top cooking plate will gradually press down the panini during the cooking process.

NOTE

When using the panini. Press for the first time you may notice a fine smoke haze. This is caused by the heating of some of the components. There is no need for concern.

CAUTION

HOT SURFACE - The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

Fully unwind the cord from the cord storage facility before use.



OPERATING YOUR BREVILLE PRODUCT

Your panini press features an adjustable height control feature which allows you to fix the top plate to a range of positions above the bottom plate. This allows your panini press to be used as an open toaster ideal for toasting open sandwich melts. It can also be used for toasting sandwiches where you don't need to apply the weight of the top plate.



Adjustable Height Control
Toasts or melts any bread thickness in minutes.



OPEN SANDWICH MELTS

1. Allow the panini press to pre-heat until the green READY light illuminates.
2. Place sandwich to be melted on bottom plate.
3. Move the adjustable height control clip on the right hand side of the sandwich press to the desired height.
4. Slowly lower the top plate until it rests on the adjustable height control clip.
5. The top plate will radiate the desired heat to melt ingredients such as cheese.
6. Toasting melts should take approximately 3–4 minutes. However exact toasting time will be a matter of taste. It will also depend on the height of the top plate.






NOTE

The adjustable height control can be moved to accommodate thick or thin melts by sliding the clip forwards or backwards along the arm.



HINTS FOR BEST RESULTS






HINTS FOR BEST RESULTS

BREAD

Most types of bread can be used; white, wholemeal, kibbled wheat, wholegrain, raisin loaf and so on. The panini press is ideal for toasting foccacia, Turkish bread, baguettes as well as bread rolls. Raisin bread, brioche or other sweet breads which contain a high sugar content will tend to brown quicker.

FILLINGS

Try to use canned or pre-cooked fruit as fresh fruit may give off excessive juices when heated. Be careful when biting into sandwiches containing fillings such as cheese and tomato or jam as they retain heat and can burn if eaten too quickly.

VERSATILITY



The flat bottom plate design makes the panini press ideal for toasting plain bread and Turkish bread without any fillings or spreads. The flat bottom plate is also perfect for cooking breakfast items such as eggs and pancakes.

FAT FREE SNACKS

Due to the non-stick flat plate design, it is not necessary to use any butter or margarine on the outside of your toasted snacks.





CARE, CLEANING & STORAGE

for your Breville product







CARE, CLEANING & STORAGE

Before cleaning, remove the plug from the power outlet. Allow your panini press to cool before cleaning.

The appliance is easier to clean when slightly warm.

Always clean your panini press after each use to prevent a build up of baked-on foods.

Wipe cooking plates with a soft cloth. If cooked on food is not removed by this method reheat the unit for 1–2 minutes, then brush with a little oil or melted butter. Allow to stand for five minutes then wipe with a damp cloth.

NOTE

The cooking plates are coated with a non-stick surface, do not use abrasives.

NOTE

Do not use spray-on non-stick coatings as this will affect the performance of the non-stick surface on the cooking plates.

STORAGE

To store your panini press:

1. Unplug from the power outlet.
2. Allow the panini press to fully cool.
3. Slide the adjustable height control towards the front handle to the LOCK position so that the top and bottom cooking plates are locked together.



4. Wrap the power cord in the cord storage area below the appliance.
5. Store on a flat, dry, level surface.



NOTE

The storage clip should not be used to clamp down the top plate when sandwiches are in the panini press.

⚠ ***WARNING***

Do not immerse any part of the panini press in water or any other liquid.



RECIPES






HERBED OMELETTE PANINI

Serves 2

INGREDIENTS

3 bacon strips, thinly sliced
1 tablespoon extra virgin olive oil
3.5oz (100g) button mushrooms, sliced
¼ cup shallots, thinly sliced
Freshly ground black pepper
3 x 2oz (60g) eggs, lightly beaten
1 tablespoon freshly chopped herbs
¼ cup thinly sliced roasted bell peppers
1 large focaccia, halved
4oz (125g) sliced Swiss cheese

METHOD

1. Pre-heat panini press until the green READY light illuminates.
2. Meanwhile, fry bacon in a non-stick frypan until crisp. Remove from pan and set aside. Sauté mushrooms and shallots in frypan until any liquid has evaporated. Remove from heat.
3. Beat eggs lightly adding pepper and herbs. Pour mixture over mushrooms in pan. Return to medium heat and cook until eggs are set but soft in the centre, approximately 3–5 minutes.
4. Remove omelette from frypan and roughly chop.
5. Cut focaccia in half to form a sandwich. Fill focaccias with omelette, bell pepper, cheese and bacon.
6. Cook focaccia until golden, crisp and heated through, approximately 8 minutes.

Serve with salad greens.



CHAR GRILLED CHICKEN LAVOSH WITH MANGO & PINENUT MAYONNAISE

Serves 2–3

INGREDIENTS

¼ cup mayonnaise
½ tablespoon chilli salsa
1 teaspoons grated lime rind
½ tablespoon lime juice
4oz (125g) canned mango pieces, drained
1½ tablespoon toasted pinenuts
1 char-grilled chicken breast, sliced thinly
2 sheets lavash bread
1 avocado, sliced

METHOD

1. Pre-heat panini press until the green READY light illuminates.
2. Combine mayonnaise, salsa, rind, juice, mango, pinenuts and chicken.
3. Spread chicken mixture over each lavosh. Top with avocado and roll tightly.
4. Cook lavosh rolls until golden, crisp and heated through, approximately 8 minutes.

Serve sliced on an angle with salad greens.





TUNA, BRIE & ARTICHOKE ROLLS

Serves 2

INGREDIENTS

2 large crusty round rolls
3.5oz (100g) black olive paste
7oz (200g) can tuna, drained
6 marinated baby artichokes
4oz (125g) Brie cheese, thinly sliced

METHOD

1. Pre-heat panini press until the green READY light illuminates.
2. Cut rolls in half and spread with olive paste. Fill with tuna, artichokes and cheese.
3. Cook until golden, crisp and heated through, approximately 8 minutes.



MEXICAN TORTILLAS WITH CHORIZO & SOUR CREAM

Serves 2–3

INGREDIENTS

125g Mexican salsa
¼ cup red kidney beans
1 Tablespoon freshly snipped garlic chives
100g finely chopped chorizo sausage
8 tortilla rounds (unfried variety)
100g tzatziki dip
100g avocado dip
125g mozzarella cheese, grated
Sour cream, for serving
Salad greens, optional

METHOD

1. Pre-heat sandwich press until the green READY light illuminates.
2. Combine salsa, beans, chives and sausage. Spoon mixture over 4 tortillas. Top with alternating layers of tzatziki, avocado and cheese, then remaining 4 tortillas to make 4 sandwiches. Be careful not overfill.
3. Cook tortillas until golden, crisp and heated through, approximately 8 minutes.

Serve with sour cream and salad greens.







ROAST BEEF PITA WITH EGGPLANT & MUSTARD

Serves 2–3

INGREDIENTS

2 round Pita bread
2.5oz (70g) cream cheese
3 teaspoons seeded mustard
½ tablespoon lemon juice
¼ cup grated canned beets, drained
3.5oz (100g) shaved rare roast beef
2.5oz (70g) marinated roasted eggplant

METHOD

1. Pre-heat panini press until the green READY light illuminates.
2. Combine cream cheese, mustard and lemon juice. Spread each Pita bread with cream cheese mixture. Top with beetroot, roast beef and eggplant. Roll tightly.
3. Cook Pita bread until golden, crisp and heated through, approximately 10 minutes. Serve sliced.



SPICY LAMB PITA WITH MINT & TOMATO

Serves 2–3

INGREDIENTS

1 tablespoons oil
4oz (125g) ground lamb mince
2 tablespoons finely chopped onion
½ cup diced tomato
1 tablespoons freshly chopped mint
¼ teaspoon ground cilantro
Pinch ground ginger
½ teaspoon ground cumin
¼ teaspoon turmeric
Salt and freshly ground black pepper, to taste
3 pita breads
3 slices Swiss cheese
Tzatziki dip, for serving

METHOD

1. Pre-heat panini press until the green READY light illuminates.
2. Heat oil in a non-stick frypan, sauté lamb mince, onions, tomato, mint, spices and seasonings until browned and cooked. Drain.
3. Split pitas open to form pockets. Fill with lamb mixture and insert a cheese slice into each pocket.
4. Cook pitas until golden, crisp and heated through, approximately 10 minutes.

Serve with tzatziki dip.





WARM CAESAR TURKISH

Serves 2

INGREDIENTS

3 bacon strips, thinly sliced
2 round Turkish breads
1 char-grilled chicken breast fillet, thinly sliced
1 hard boiled egg, peeled and sliced
¼ cup prepared garlic croutons
1oz (30g) baby spinach leaves
2oz (60g) freshly grated parmesan cheese
Caesar salad dressing, for serving

METHOD

1. Pre-heat panini press until the green READY light illuminates.
2. Meanwhile heat a non-stick frypan and fry bacon until crispy. Cut Turkish bread in half to form a sandwich. Fill with bacon, chicken, eggs, croutons, spinach and cheese.
3. Cook Turkish bread until golden, crisp and cooked through, approximately 6 minutes.

Serve drizzled with Caesar salad dressing.



MEDITERRANEAN LAYERED COB ROLLS

Serves 2–3

INGREDIENTS

2 twist or cob bread rolls
2 tablespoons pesto
3.5oz (100g) marinated roasted eggplant
4oz (125g) marinated roasted red bell pepper
2oz (60g) char-grilled sliced sweet potato
3.5oz (100g) marinated semi-dried tomatoes, drained
2oz (60g) mushrooms, sliced
3.5oz (100g) sliced Swiss cheese

METHOD

1. Pre-heat panini press until the green READY light illuminates.
2. Cut bread rolls in half and spread with pesto. Fill with eggplant, bell peppers, sweet potato, dried tomato, mushrooms and cheese.
3. Cook bread rolls until golden, crisp and heated through, approximately 8 minutes.







ANTIPASTO RYE WITH HOMMUS

Serves 2–3

INGREDIENTS

4 slices rye bread
½ tablespoon extra virgin olive oil
1 tablespoon sun-dried tomato paste
2oz (60g) hummus
4 stuffed vine leaves
7oz (200g) artichoke hearts, drained & sliced
4 slices Swiss cheese

METHOD

1. Pre-heat panini press until the green READY light illuminates.
2. Combine oil tomato paste. Spread rye bread with tomato mixture then hommus. Fill with vine leaves, artichokes and cheese to make 2 sandwiches.
3. Cook until golden, crisp and heated through, approximately 8 minutes.

Serve cut in half.





GORGONZOLA PANINI WITH SPINACH

Serves 2

INGREDIENTS

1oz (30g) herb and garlic butter
4 slices crusty country-style bread
1.5oz (50g) English spinach leaves
2oz (60g) Gorgonzola cheese, crumbled
2oz (60g) marinated roasted bell pepper

METHOD

1. Pre-heat panini press until the green READY light illuminates.
2. Spread herb and garlic butter over bread slices and fill with spinach, cheese and bell pepper.
3. Cook until golden, crisp and heated through approximately 6 minutes.

Serve cut in half.

GOAT'S CHEESE & ROASTED ZUCCHINI FOCACCIA

Serves 2

INGREDIENTS

1 large round foccacia
3oz (90g) softened goat's cheese
½ tablespoon roughly chopped Italian parsley
½ tablespoon roughly chopped basil
1 clove garlic, thinly sliced
1 tablespoons drained capers
1 tablespoons lemon juice
½ tablespoon sweet Thai chilli sauce
2oz (60g) marinated roasted zucchini
2oz (60g) semi dried tomatoes

METHOD

1. Pre-heat panini press until the green READY light illuminates.
2. Cut focaccia in half to form a sandwich. Combine goat's cheese, parsley, basil, garlic, capers, lemon juice and chilli sauce. Spread focaccia with goat's cheese mixture. Fill with zucchini and tomatoes.
3. Cook focaccias until golden, crisp and heated through, approximately 8 minutes.



PROSCIUTTO BAGUETTE WITH BOCCONCINI

Serves 2

INGREDIENTS

2 small-medium baguette rolls
2.75oz (80g) Italian prosciutto, thinly sliced
2.5oz (75g) bocconcini cheese, thinly sliced
4 basil leaves
Freshly ground black pepper
1 tablespoons extra virgin olive oil

METHOD

1. Pre-heat panini press until the green READY light illuminates.
2. Cut baguette in half. Fill with layers of prosciutto, cheese and basil. Season to taste and drizzle with oil.
3. Cook baguettes until golden, crisp and heated through, approximately 6–8 minutes.

Serve cut in half.







CHAR-GRILLED CHICKEN AND SALSA VERDE CIABATTA

Serves 2

INGREDIENTS

1 char- grilled chicken breast fillet, sliced
1 clove garlic, thinly sliced
⅓ cup chopped parsley
1 Tablespoon finely chopped sage
¼ cup stuffed pimento green olives, chopped
1 Tablespoon drained capers
1 Tablespoon extra virgin olive oil
½ teaspoon freshly grated lime rind
½ Tablespoon lemon juice
4 large slices Ciabatta bread
4 large slices Swiss cheese

METHOD

1. Pre-heat sandwich press until the green READY light illuminates.
2. Combine chicken, garlic, parsley, sage, olives, capers, oil, rind and juice. Fill bread with chicken mixture and sliced cheese to make 2 sandwiches.
3. Cook until golden, crisp and heated through, approximately 8–10 minutes.





SHRIMP AND WATERCRESS WHOLEGRAIN TOASTIE

Serves 2

INGREDIENTS

4 slices wholegrain bread
2.5oz (70g) cream cheese, softened
2oz (60g) herb & garlic butter
2.5oz (75g) watercress
13.5oz (400g) medium cooked king prawns, peeled and de-veined

METHOD

1. Pre-heat sandwich press until the green READY light illuminates.
2. Spread bread with combined cream cheese and garlic butter. Fill with watercress and prawns to make 2 sandwiches.
3. Cook until golden, crisp and heated through, approximately 8 minutes.



CRISPY SWORDFISH FOCACCIA WITH SPINACH & MAYO

Serves 2

INGREDIENTS

8oz (250g) fresh swordfish fillets thinly sliced
1½ tablespoons extra virgin olive oil
2 tablespoons freshly chopped herbs (basil, garlic chives, thyme, dill)
½ teaspoon paprika
Salt and freshly ground black pepper, to taste
1 large focaccia
2 tablespoons mayonnaise
4 tomato slices
½ tablespoon drained capers
6 baby English spinach leaves

METHOD

1. Pre-heat sandwich press until the green READY light illuminates.
2. Brush fish fillets with half the olive oil. Coat fillets with combined herbs, paprika and seasonings.
3. Heat remaining oil in a frypan. Fry fish until golden. Remove and drain.
4. Cut focaccia in half to form a sandwich and spread mayonnaise. Fill with fish, tomato, capers and spinach.
5. Cook focaccias until golden, crisp, and heated through, approximately 5 minutes.



NOTE

Large focaccia may need to be cut in half.

ITALIAN FONTINA TOASTIE

Serves 2

INGREDIENTS

4 slices white bread
3.5oz (100g) Italian fontina cheese, sliced
3.5oz (100g) marinated roasted red bell pepper
3.5oz (100g) sliced marinated mushrooms
Freshly ground black pepper, to taste

METHOD

1. Pre-heat sandwich press until the green READY light illuminates.
2. Fill bread with layers of cheese, capsicum and mushrooms season with pepper make into 2 sandwiches.
3. Cook until golden, crisp and heated through, approximately 6–8 minutes.

NOTE

Fontina cheese may be substituted with Parmesan or Romano cheese.







CHOCOLATE CREAM CHEESE TOASTIE

Serves 2

INGREDIENTS

2.75oz (80g) cream cheese, softened
4 slices textured Country style bread
8.5oz (250g) bittersweet chocolate, coarsely grated
Vanilla ice-cream, for serving

METHOD

1. Pre-heat panini press until the green READY light illuminates.
2. Spread cream cheese over bread slices and sprinkle with grated chocolate. Sandwich together.
3. Cook until golden, crisp and heated through, approximately 6 minutes.

Serve with ice-cream.



CRISPY BRIOCHE WITH BERRIES AND ICE-CREAM

Serves 2

INGREDIENTS

3oz (85g) strawberries, hulled
3oz (85g) blueberries
3oz (85g) raspberries
¼ cup port
1 loaf brioche
Vanilla ice-cream, for serving
Icing sugar, for serving

METHOD

1. Pre-heat panini press until the green READY light illuminates.
2. Puree berries and port until smooth. Set aside. Cut 4 slices from brioche and cook until toasted, approximately 5 minutes.
3. Arrange toasted brioche on 2 large, white plates. Top with ice-cream and drizzle with berry sauce.

Serve immediately, dust with icing sugar.





BERRY & MASCARPONE TOASTIE

Serves 2

INGREDIENTS

100g Mascarpone cheese
4 slices Country style bread
3oz (85g) strawberries, hulled and sliced
3oz (85g) raspberries
1 Tablespoon honey

METHOD

1. Pre-heat panini press until the green READY light illuminates.
2. Spread cheese over bread slices. Fill with berries and drizzle with honey to make 2 toasties.
3. Cook until golden, crisp and heated through, approximately 8 minutes.

SWEET NECTARINE & CINNAMON TOASTIE

Serves 2

INGREDIENTS

1.5oz (40oz) unsalted butter, softened
4 slices soy and linseed grain bread
2 nectarines, peeled and sliced
1 teaspoon ground cinnamon
2 tablespoons caster sugar

METHOD

1. Pre-heat panini press until the green READY light illuminates.
2. Spread butter over bread slices. Fill with sliced nectarine and sprinkle with combined cinnamon and sugar to make 2 toasties.
3. Cook until golden, crisp and heated through, approximately 8 minutes.






FIG & RICOTTA FOCACCIA WITH FRESH MINT

Serves 2

INGREDIENTS

2 small plain rounds of focaccia
2.75oz (80g) fresh ricotta cheese
3 fresh figs, thinly sliced
6 small fresh mint leaves
1 tablespoon caster sugar

METHOD

1. Pre-heat panini press until the green READY light illuminates.
2. Cut focaccias in half to form a sandwich. Spread with ricotta cheese. Fill with figs, mint leaves and sprinkling of caster sugar.
3. Cook until golden, crisp and heated through, approximately 8 minutes.







FÉLICITATIONS

pour l'acquisition de votre produit Breville

Inscrivez-vous en ligne pour le soutien technique et les offres exclusives.*

Consommateurs américains: www.brevilleusa.com

Consommateurs canadiens: www.breville.ca

*L'enregistrement n'est pas un substitut à la preuve d'achat lorsque vous soumettez une réclamation de garantie.



TABLE DES MATIÈRES






BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits destinés aux consommateurs, sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilent lorsque vous utilisez un appareil électrique et de suivre les consignes de sécurité suivantes:

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

c UL us

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'USAGE ET CONSERVEZ-LES POUR RÉFÉRENCE FUTURE

- Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant de faire fonctionner votre presse-panini et conservez-les pour référence future.
- Retirez et disposez de tout matériel d'emballage ou étiquettes promotionnelles avant d'utiliser votre presse-panini pour la première fois.
- Pour éviter les risques de suffocation chez les jeunes enfants, retirez et jetez le capuchon protecteur recouvrant la fiche de l'appareil.



- Ne placez pas votre presse-panini sur le bord d'un comptoir ou d'une table lorsque vous l'utilisez. Assurez-vous que la surface de travail est de niveau, propre et sèche.
- Placez votre presse-panini loin du mur, des rideaux ou de tout autre matériel inflammable ou sensible à la vapeur.
- Ne placez pas le presse-panini sur ou près d'un élément chauffant au gaz ou à l'électricité, et évitez qu'il soit en contact avec un four chaud. Éloignez l'appareil du mur lorsque vous l'utilisez.
- Lorsque vous utilisez votre presse panini, laissez assez d'espace au-dessus et de chaque côté afin d'assurer une bonne circulation d'air autour de l'appareil.
- Ne placez pas votre presse-panini sur une surface sensible à la chaleur. Nous vous recommandons de recouvrir ces surfaces d'un napperon isolant.
- N'utilisez pas l'appareil sur le plateau d'égouttement du lavabo.
- Utilisez toujours votre presse-panini sur une surface sèche et de niveau.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes de l'appareil. Soulevez la plaque de cuisson supérieure en utilisant les poignées. Soyez prudent lorsque vous utilisez la clip de réglage de la hauteur.



- Ne laissez pas le presse-panini sans surveillance lorsqu'il est en opération.
- Ne déposez aucun objet sur le couvercle du presse-panini lorsque qu'il est fermé, s'il est en opération ou lorsqu'il est rangé.
- Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir après l'utilisation ou avant de le nettoyer, le déplacer, le démonter, le remonter et le ranger.
- N'utilisez pas de produits abrasifs, de nettoyants caustiques ou de nettoyants pour le four pour nettoyer le presse-panini.
- Assurez-vous de garder le boîtier et les plaques de cuisson antiadhésives propres. Respectez les consignes de nettoyage contenues dans ce livret à la page 38 (Entretien, nettoyage & rangement).
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner à partir d'une minuterie externe ou d'une télécommande.



IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant d'utiliser l'appareil.
- Afin de vous prémunir contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une à table ou d'un comptoir, entrer en contact avec des surfaces chaudes ou se nouer.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (incluant des enfants) inaptes physiquement ou mentalement ou, sans l'expérience ou les connaissances requises pour utiliser l'appareil, à moins d'avoir été au préalable initiés par une personne responsable qui veille à leur sécurité.
- Assurez-vous que les jeunes enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement l'appareil. Ne l'utilisez pas si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil sont endommagés. Rapportez l'appareil dans Centre de service aux consommateurs de Breville pour le faire vérifier et/ou réparer.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, visitez www.Breville.com ou appelez le Service aux consommateurs de Breville.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement. Ne l'utilisez pas dans un véhicule ou un bateau en mouvement ou à l'extérieur. Ne l'utilisez que dans le cadre de l'usage recommandé. Un mauvais usage de l'appareil peut causer des blessures.
- L'installation d'un dispositif de courant résiduel (interrupteur de sécurité) est recommandée pour assurer une sécurité supplémentaire lors de l'utilisation d'un appareil électrique. Il est conseillé d'installer un interrupteur de sécurité à courant résiduel de fonctionnement nominal d'au plus 30 mA sur le circuit électrique qui alimente l'appareil. Consultez un électricien pour des conseils professionnels.

⚠ *IMPORTANT*

Déroulez complètement le cordon d'alimentation de l'espace de rangement avant l'usage.

SAUVEGARDEZ CES INSTRUCTIONS UTILISATION DOMESTIQUE SEULEMENT



FAITES LA CONNAISSANCE

de votre produit Breville







FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE PRODUIT BREVILLE








A. **Puissance de 1500W**
pour préchauffage et grillage rapides.

B. **Bras en métal moulé**
pour plus de durabilité et de résistance.

C. **Plaque supérieure flottante**
s'ajuste automatiquement à l'épaisseur des sandwichs.

D. **Plaques de cuisson antiadhésives**
pour des résultats croustillants.

E. **E. Voyants POWER (marche) & READY (prêt)**
indiquent que le presse-panini préchauffe ou est prêt à être utilisé.

F. **Clip de réglage de la hauteur**
avec 4 réglages pour les sandwichs gratinés, grillés et beaucoup plus.

G. **Verrou de maintien de sécurité**
verrouille les plaques pour un rangement à la verticale.

H. **Pieds antidérapants**

I. **Rangement du cordon sous la base**





FONCTIONNEMENT

de votre produit Breville







AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles avant l'utilisation. Assurez-vous que les plaques de cuisson sont propres et sans poussière. Si nécessaire, essuyez-les avec un chiffon doux et humide.

Lorsque vous utilisez votre presse-panini pour la première fois, vous remarquerez une légère fumée pouvant s'en émaner. Cela est dû au réchauffement de certaines composantes de l'appreil et il n'y a pas lieu de s'inquiéter.

PANINI GRILLÉ

1. Branchez la fiche dans une prise de 110/120 V. Le voyant rouge POWER (marche) s'illuminera.
2. Laissez le presse-panini préchauffer en gardant la plaque de cuisson supérieure abaissée jusqu'à ce que le voyant vert READY s'illumine.
3. Pendant ce temps, préparez votre panini. Lorsque le presse-panini aura préchauffé, placez le panini sur la plaque de cuisson inférieure, toujours vers l'arrière.
4. Rabaissez la plaque de cuisson supérieure. Cette plaque de cuisson flottante à charnière a été spécialement conçue pour presser uniformément le panini.





5. Le grillage devrait prendre environ 5 à 8 minutes, selon vos goûts. Le type de pain et de garniture influencera également la durée de grillage.
6. Lorsque le panini est prêt, soulevez la plaque de cuisson supérieure en utilisant la poignée. Retirez le panini à l'aide d'une spatule de bois ou de plastique. N'utilisez jamais de pinces de métal ou de couteaux qui ils pourraient endommager la surface antiadhésive des plaques de cuisson.

NOTE

Laissez toujours le presse-panini préchauffer jusqu'à ce que le voyant vert 'READY' (prêt) s'illumine.

NOTE

Le verrou de maintien de sécurité ne doit pas être utilisé pour tenir la plaque supérieure rabaissée sur les paninis lorsqu'ils sont à l'intérieur du presse-panini. Le poids de la plaque supérieure exercera à elle seul une pression graduelle sur les paninis durant la cuisson.

NOTE

Lorsque vous utilisez votre presse-panini pour la première fois, vous remarquerez une légère fumée pouvant s'en émaner. Cela est dû au réchauffement de certaines composantes de l'appareil et il n'y a pas lieu de s'inquiéter.







ATTENTION

SURFACES CHAUDES - La température des surfaces accessibles peut atteindre un degré élevé lorsque l'appareil fonctionne.

Déroulez complètement le cordon de l'espace de rangement avant l'usage.

Votre presse-panini est muni d'une clip de réglage de la hauteur qui permet d'ajuster la plaque supérieure à différentes positions au-dessus de la plaque inférieure. Vous pourrez ainsi utiliser votre presse-panini comme grille-pain ouvert pour les sandwichs gratinés.

Il peut également servir pour griller les sandwichs et grignotines sans avoir à utiliser la pression de la plaque supérieure.





Réglage ajustable de la hauteur
Permet de griller ou faire fondre le fromage en quelques minutes, peu importe l'épaisseur du pain.







SANDWICHS GRATINÉS

1. Laissez toujours le presse-panini se réchauffer jusqu'à ce que le voyant vert 'READY' s'illumine.
2. Déposez le sandwich ouvert sur la plaque de cuisson inférieure.
3. Ajustez la clip de réglage de la hauteur située sur le côté droit du presse-panini à la positon désirée.
4. Abaissez lentement la plaque de cuisson supérieure jusqu'à ce qu'elle repose sur la clip de réglage de la hauteur.
5. La plaque de cuisson supérieure diffusera la chaleur nécessaire pour faire fondre les ingrédients comme le fromage.
6. Il faut compter environ 3 à 4 minutes pour le gratinage. Cependant, la durée exacte variera selon vos goûts personnels et la hauteur de la plaque supérieure.



NOTE

Pour ajuster la clip de réglage de la hauteur selon l'épaisseur du sandwich à gratiner, glissez-la vers l'avant ou l'arrière le long du bras.



TRUCS POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

avec votre produit Breville




TRUCS POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

PAIN

Toutes les sortes de pain peuvent être utilisées: blanc, blé entier, blé concassé, grains entiers, pain aux raisins, etc. Le presse-panini convient à merveille au grillage des focaccia, du pain turc, des baguettes et des petits pains. Le pain aux raisins, les brioches et autres pains sucrés sont à haute teneur en sucre et auront tendance à griller plus vite.

GARNITURE

Utilisez des fruits en conserve ou pré-cuits au lieu de fruits frais qui seraient trop juteux pour la cuisson. Soyez prudent lorsque vous croquez dans un panini chaud garni de fromage, de tomates ou de confiture, car ces aliments retiennent la chaleur et peuvent causer des brûlures si on les mange trop rapidement.

VERSATILITÉ

La plaque de cuisson lisse est idéale pour griller le pain blanc ou le pain turc, sans garniture ni tartinade. Elle convient parfaitement à la cuisson des oeufs ou des crêpes pour le petit déjeuner.

GRIGNOTINES FAIBLES EN GRAS

Grâce à la surface antiadhésive des plaques de cuisson, vous n'aurez plus besoin de beurrer vos grignotines.





ENTRETIEN, NETTOYAGE & RANGEMENT

de votre produit Breville







ENTRETIEN, NETTOYAGE & RANGEMENT

Avant de nettoyer votre presse-panini, débranchez-le et laissez-le tiédir. L'appareil est plus facile à nettoyer lorsqu'il est encore un peu chaud.

Afin de prévenir l'accumulation de résidus de cuisson, nettoyez toujours votre presse-panini après chaque usage.

Essuyez les plaques de cuisson à l'aide d'un chiffon doux. Si des résidus de cuisson persistent, faites fonctionner l'appareil 1-2 minutes, badigeonnez avec un peu d'huile ou de beurre fondu. Laissez reposer 5 minutes puis essuyez avec un chiffon humide.

NOTE

Les plaques de cuisson sont recouvertes d'un enduit antiadhésif. N'utilisez pas de produits abrasifs.

NOTE

N'utilisez pas de nettoyants antiadhésifs en aérosol, car ces produits pourraient altérer le rendement des surfaces antiadhésives des plaques de cuisson.

RANGEMENT

Pour ranger votre presse-panini:

1. Débranchez l'appareil.
2. Laissez l'appareil refroidir complètement.
3. Glissez la clip de réglage de la hauteur vers l'avant jusqu'en position de verrouillage (LOCK) de sorte que les plaques de cuisson supérieure et inférieure se verrouillent ensemble.



4. Enroulez le cordon dans l'espace de rangement situé sous l'appareil.
5. Le presse-panini peut être rangé à la verticale ou à plat sur une surface sèche et de niveau.



NOTE

Le verrou de maintien ne doit pas être utilisé pour tenir la plaque de cuisson supérieure rabaissée sur les paninis qui sont à l'intérieur du presse-panini.

⚠ *IMPORTANT*

N'immergez aucune pièce du presse-panini dans l'eau ou tout autre liquide.





RECETTES



PANINI À L'OMELETTE & FINES HERBES

2 portions

INGRÉDIENTS

3 tranches de bacon tranchées minces
1 c. à soupe d'huile extra vierge
100g (3.5oz) de petits champignons tranchés
¼ tasse d'échalotes finement coupées
Poivre noir fraîchement moulu
3 oeufs de 60g (2oz) légèrement battus
1 c. à soupe de fines herbes fraîchement hachées
¼ tasse de poivron rouge rôti et haché finement
1 gros pain focaccia coupé en deux
125g (4oz) de fromage suisse tranché

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le presse-panini jusqu'à ce que le voyant vert 'READY' s'illumine.
2. Pendant ce temps, faire griller le bacon dans un poêlon antiadhésif jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Retirer du poêlon et réserver. Faire sauter les champignons et les échalotes jusqu'à ce que l'eau soit évaporé. Retirer du feu.
3. Battre les oeufs légèrement, poivrer et ajouter les herbes. Verser le mélange sur les champignons. Cuire à feu moyen jusqu'à ce que les oeufs soient pris mais encore tendres au centre, à peu près 3-5 minutes.
4. Retirer l'omelette du poêlon et hacher grossièrement.
5. Couper le focaccia en deux. Garnir le sandwich d'omelette, de poivron rouge, de fromage et de bacon.
6. Faire griller le focaccina jusqu'à ce qu'il soit doré, croustillant et chaud à l'intérieur, environ 8 minutes.

Servir avec une salade verte.

PAIN LAVASH AU POULET GRILLÉ & MAYONNAISE À LA MANGUE & NOIX DE PIN

2–3 portions

INGRÉDIENTS

¼ tasse de mayonnaise
½ c. à soupe de salsa chilienne
1 c. à thé de zeste de lime râpé
½ c. à soupe de jus de lime
125g (4oz) de cubes de mangues en boîte, égouttés
1½ c. à soupe noix de pin grillées
1 poitrine de poulet grillé tranchée finement
2 tranches de pain Lavash
1 avocat tranché

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le presse-panini jusqu'à ce que le voyant vert 'READY' s'illumine.
2. Mélanger la mayonnaise, la salsa, le zeste et le jus de lime, les cubes de mangue, les noix de pin et le poulet.
3. Étendre le mélange de poulet sur chaque tranche de pain Lavash. Recouvrir de tranches d'avocat et rouler fermement.
4. Faire griller le pain Lavash jusqu'à ce qu'il soit soit doré, croustillant et chaud à l'intérieur, environ 8 minutes.

Trancher en diagonales, accompagné de salade verte.





PETITS PAINS AU THON, BRIE & ARTICHAUT

2 portions

INGRÉDIENTS

2 petits pains ronds, moyens
100g (3.5oz) de pâte d'olive noire
200g (7oz) de thon en boîte, égoutté
6 coeurs d'artichaud marinés
125g (4oz) de fromage Brie, tranché finement

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le presse-panini jusqu'à ce que le voyant vert 'READY s'illumine.
2. Couper les petits pains en deux et les recouvrir de pâte d'olive. Ajouter le thon, les artichauts et le fromage.
3. Faire griller les petits pains jusqu'à ce qu'ils soient dorés, croustillants et chauds à l'intérieur, environ 8 minutes.



PITA AU ROSBIF, AUBERGINE & MOUTARDE

2–3 portions

INGRÉDIENTS

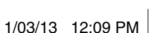
2 pains pita ronds
70g (2.5oz) de fromage à la crème
3 c. à à thé de moutarde en grains
½ c. à soupe de jus de citron
¼ tasse de betteraves en conserve, râpées et égouttées
100g (3.5oz) d'émincé de rosbif saignant
70g (2.5oz) d'aubergine rôtie marinée

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le presse-panini jusqu'à ce que le voyant vert 'READY s'illumine.
2. Mélanger le fromage à la crème, la moutarde et le jus de citron. Étendre le mélange au fromage à la crème sur chaque pain pita. Ajouter les betteraves, le rosbif et l'aubergine et rouler fermement.
3. Faire griller les pains pita jusqu'à ce qu'ils soient dorés, croustillants et chauds à l'intérieur, environ 10 minutes.

Servir en tranches.







TORTILLAS MEXICAINES, CHORIZO & CRÈME SÛRE

2–3 portions

INGRÉDIENTS

125g de salsa mexicaine
½ tasse de haricots rouges
1 c. à soupe de ciboulette à l'ail
100g de saucisse chorizo hachées finement
8 tortillas (non frites)
100g de sauce tzatziki
100g de trempette à l'avocat
125g de fromage mozzarella, râpé
Crème sûre pour servir
Salade verte, optionnelle

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le presse-panini jusqu'à ce que le voyant vert 'READY s'illumine.
2. Mélanger la salsa, les haricots, la ciboulette et la saucisses et répartir sur 4 tortillas. Ajouter une couche de sauce tzatziki, de trempette d'avocat et de fromage et recouvrir des 4 autres tortillas pour former 4 sandwichs. Ne pas trop remplir.
3. Faire griller les tortillas jusqu'à ce qu'elles soient dorées, croustillantes et chaudes à l'intérieur, environ 8 minutes.

Servir accompagné de crème sûre et de salade verte.



SANDWICH CÉSAR CHAUD

2 portions

INGRÉDIENTS

3 tranches de bacon minces
2 pains turcs rounds
1 poitrine de poulet barabecue, désossée et tranchée finement
1 oeuf à la coque, bien cuit et tranché
¼ tasse de croûtons à l'ail
30g (1oz) de jeunes pousses d'épinards
60g (2oz) de parmesan fraîchement râpé
Vinaigrette césar, pour servir

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le presse-panini jusqu'à ce que le voyant vert 'READY s'illumine.
2. Pendant ce temps, faire revenir le bacon dans un poêlon antiadhésif jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Couper le pain turc en deux pour en faire des sandwichs. Garnir de bacon, d'oeuf, de croûtons, d'épinard et de fromage.
3. Faire griller les pains turcs jusqu'à ce qu'ils soient dorés, croustillants et chauds à l'intérieur, environ 6 minutes.

Servir avec un filet de vinaigrette césar.







PETITS PAINS MÉDITERRANÉENS

2–3 portions

INGRÉDIENTS

2 petits pains ronds
2 c. à soupe de pesto
100g (3.5oz) d'aubergine rôtie marinée
125g (4oz) poivrons rouges grillés et marinés
60g (2oz) de patate sucrée grillée et tranchée
100g (3.5oz) tomates séchées marinées et égouttées
60g (2oz) de champignons tranchés
100g (3.5oz) de fromage suisse en tranches

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le presse-panini jusqu'à ce que le voyant vert 'READY s'illumine.
2. Couper les petits pains en deux et tartiner de pesto. Ajouter l'aubergine, le poivron, la patate sucrée, les tomates séchées, les champignons et le fromage.
3. Faire griller les petits pains jusqu'à ce qu'ils soient dorés, croustillants et chauds à l'intérieur, environ 8 minutes.



ANTIPASTO AU PAIN DE SEIGLE & HUMMOUS

2–3 portions

INGRÉDIENTS

4 tranches de pain de seigle
½ c. à soupe d'huile extra vierge
1 c. à soupe de pâte de tomates séchées
60g (2oz) de hummous
4 feuilles de vignes farcies
200g (7oz) de coeurs d'artichauts, égouttés et tranchés
4 tranches de fromage suisse

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le presse-panini jusqu'à ce que le voyant vert 'READY s'illumine.
2. Mélanger l'huile et la pâte de tomate. Étendre sur le pain de seigle et ajouter l'hummous. Compléter avec les feuilles de vignes, les artichauts et le fromage et recouvrir des tranches de pain restantes, pour obtenir 2 sandwichs.
3. Faire griller les sandwichs jusqu'à ce qu'ils soient dorés, croustillants et chauds à l'intérieur, environ 8 minutes.

Servir coupés en deux.



PANINI AU GORGONZOLA & ÉPINARDS

2 portions

INGRÉDIENTS

30g (1oz) de beurre à l'ail et aux herbes
4 tranches de pain de campagne
50g (1.5oz) d'épinards
60g (2oz) de fromage Gorgonzola, émietté
60g (2oz) de poivron rouge rôti mariné

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le presse-panini jusqu'à ce que le voyant vert 'READY' s'illumine.
2. Étendre le beurre à l'ail sur les tranches de pain. Ajouter les épinards, le fromage et le poivron.
3. Faire griller le panini jusqu'à ce qu'il soit doré, croustillant et chaud à l'intérieur, environ 6 minutes.

Servir coupé en deux.



BAGUETTE AU PROSCIUTTO & BOCCONCINI

2 portions

INGRÉDIENTS

2 baguettes moyennes
80g (2.75oz) de prosciutto tranché finement
75g (2.5oz) de fromage bocconchini
4 feuilles de basilic
Poivre noir fraîchement moulu
1 c. à soupe d'huile extra vierge

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le presse-panini jusqu'à ce que le voyant vert 'READY s'illumine.
2. Couper les baguettes en deux. Étaler le prosciutto, le fromage et le basilic. Assaisonner au goût et garnir d'un filet d'huile.
3. Faire griller les baguettes jusqu'à ce qu'elles soient dorées, croustillantes et chaudes à l'intérieur, environ 6–8 minutes.

Servir coupées en deux.







FOCACCIA AU CHÈVRE & ZUCCHINI RÔTI

2 portions

INGRÉDIENTS

1 gros pain focaccia
90g (3oz) de fromage de chèvre ramolli
½ c. à soupe de persil italien, haché grossièrement
½ c. à soupe de basilic, haché grossièrement
1 gousse d'ail, hachée finement
1 c. à soupe de câpres égouttées
1 c. à soupe de jus de citron
½ c. à soupe de suce Chili thaïlandais douce
60g (2oz) de zucchini rôti mariné
50g (1.5oz) de tomates séchées

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le presse-panini jusqu'à ce que le voyant vert 'READY s'illumine.
2. Couper les pains focaccia en deux pour en faire deux sandwichs. Mélanger le fromage ce chèvre, le persil, le basilic, l'ail, les câpres, le jus de citron et la sauce Chili. Étendre le mélange sur les pains. Garnir de zucchini et de tomates.
3. Faire griller les sandwichs jusqu'à ce qu'ils soient dorés, croustillants et chauds à l'intérieur, environ 8 minutes.



SANDWICH AUX CREVETTES & ET CRESSON

2 portions

INGRÉDIENTS

4 tranches de pain de blé entier
70g (2.5oz) de fromage à la crème, ramolli
60g (2oz) de beurre à l'ail et aux herbes
75g (2.5oz) de cresson
400g (13.5oz) de crevettes géantes,
pelées, décortiquées et légèrement cuites

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le presse-panini jusqu'à ce que le voyant vert 'READY s'illumine.
2. Mélanger le fromage à la crème et le beurre à l'ail et étendre sur 2 tranches de pain. Ajouter le cresson et les crevettes et former 2 sandwichs.
3. Faire griller les sandwichs jusqu'à ce qu'ils soient dorés, croustillants et chauds à l'intérieur, environ 8 minutes.





SANDWICH GRILLÉ AU FONTINA

2 portions

INGRÉDIENTS

4 tranches de pain blanc
100g (3oz) de fromage fontina tranché
100g (3oz) de poivrons rouges grillés et marinés
100g (3oz) de champignons marinés tranchés
Poivre noir fraîchement moulu

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le presse-panini jusqu'à ce que le voyant vert 'READY s'illumine.
2. Étaler sur 2 tranches de pain le fromage, le poivron et les champignons, en alternant. Poivrer au goût et former 2 sandwichs.
3. Faire griller les sandwichs jusqu'à ce qu'ils soient dorés, croustillants et chauds à l'intérieur, environ 6–8 minutes.

NOTE

Vous pouvez remplacer le fromage fontina par du parmesan ou du romano.



CIABATTTA AU POULET GRILLÉ & SALSA VERTE

2 portions

INGRÉDIENTS

1 poitrine de poulet grillée, désossée et tranchée
1 gousse d'ail tranchée finement
¼ tasse de persil haché
1 c. à soupe de sauge finement hachée
⅓ tasse d'olives vertes farcies au piment, hachées
1 c. à soupe de câpres égouttées
1 c. à soupe d'huile extra vierge
½ c. à soupe de zeste de lime haché finement
½ c. à soupe de jus de citron
4 grandes tranches de pain Ciabatta
4 grandes tranches de fromage suisse

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le presse-panini jusqu'à ce que le voyant vert 'READY s'illumine.
2. Mélanger le poulet, l'ail, le persil, la sauge, les olives, les câpres, l'huile, le zeste de lime et le jus de citron. Étendre sur 2 tranches de pain et couvrir des tranches de fromage. Former 2 sandwichs.
3. Faire griller les sandwichs jusqu'à ce qu'ils soient dorés, croustillants et chauds à l'intérieur, environ 8–10 minutes.







FOCACCIA À L'ESPADON, ÉPINARDS & MAYONNAISE

2 portions

INGRÉDIENTS

250g (8oz) de filets d'espadon tranchés finement
1½ c. à soupe d'huile extra vierge
2 c. à soupe de fines herbes hachées
(basilic, ciboulette à l'ail, thym, aneth)
½ c. à thé de paprika
Sel et poivre noir fraîchement moulu, au goût
1 gros pain focaccia
2 c. à soupe de mayonnaise
4 tranches de tomate
½ c. à soupe de câpres égouttées
6 jeunes pousses d'épinard

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le presse-panini jusqu'à ce que le voyant vert 'READY s'illumine.
2. Badigeonner les filets de poisson avec la moitié de l'huile. Enrober-les du mélange d'herbes et de paprika et assaisonner.
3. Chauffer l'huile dans un poêlon. Faire griller le poisson jusqu'à coloration. Retirer et égoutter.
4. Couper le pain focaccia en deux pour en faire un sandwich et tartiner de mayonnaise. Ajouter le poisson, les tomates, les câpres et les épinards.
5. Faire griller le focaccina jusqu'à ce qu'il soit doré, croustillant et chaud à l'intérieur, environ 5 minutes.



NOTE

Les tranches de focaccia devront être coupées en deux, si elles sont trop grandes pour le presse-panini.

PITA À L'AGNEAU, MENTHE & TOMATES

2–3 portions

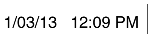
INGRÉDIENTS

1 c. à soupe d'huile
125g (4oz) d'agneau haché
2 c. à soupe d'oignon finement haché
½ tasse de tomates en dés
1 c. à soupe de menthe fraîche hachée
¼ c. à à thé de coriandre en poudre
Pincée de gingembre en poudre
½ c. à thé de cumin en poudre
¼ c. à thé de curcuma
Sel et poivre au goût
3 pains pita
3 tranches de fromage suisse
Sauce Tzatziki

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le presse-panini jusqu'à ce que le voyant vert 'READY s'illumine.
2. Chauffer l'huile dans une poêlon antiadhésif, faire sauter l'agneau haché avec l'oignon, les tomates, les épices et l'assaisonnement. Laisser griller jusqu'à coloration. Égoutter.
3. Séparer les pains pita en deux de façon à former des pochettes. Ajouter le mélange d'agneau et une tranche de fromage suisse dans chaque pochette.
4. Faire griller les pains pita jusqu'à ce qu'ils soient dorés, croustillants et chauds à l'intérieur, environ 10 minutes.

Servir accompagné de sauce Tzatziki.





PANINI GRILLÉ AU CHOCOLAT

2 portions

INGRÉDIENTS

80g (2.75oz) de fromage à la crème ramolli
4 tranches de pain de compagne
250g (8oz) de chocolat mi-sucré, grossièrement râpé
Crème glacée à la vanille, pour servir

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le presse-panini jusqu'à ce que le voyant vert 'READY s'illumine.
2. Étaler le fromage à la crème sur les tranches de pain et saupoudrer de chocolat râpé. Former 2 sandwichs.
3. Faire griller les sandwichs jusqu'à ce qu'ils soient dorés, croustillants et chauds à l'intérieur, environ 6 minutes.

Servir avec de la crème glacée à la vanille.



SANDWICH GRILLÉ AUX BAIES & MASCARPONE

2 portions

INGRÉDIENTS

100g (3.5oz) de mascarpone
4 tranches de pain de campagne
85g (3oz) de fraises, équeutées et tranchées
85g (3oz) de framboises
1 c. à soupe de miel

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le presse-panini jusqu'à ce que le voyant vert 'READY s'illumine.
2. Étaler le fromage mascarpone sur les tranches de pain. Ajouter les fruits et un filet de miel et former 2 sandwichs.
3. Faire griller les sandwichs jusqu'à ce qu'ils soient dorés, croustillants et chauds à l'intérieur, environ 8 minutes.





BRIOCHE CROUSTILLANTE AUX BAIES & CRÈME GLACÉE

2 portions

INGRÉDIENTS

85g (3oz) de fraises équeutées
85g (3oz) de bleuets
85g (3oz) de framboises
¼ tasse de porto
1 brioche entière
Crème glacée à la vanille
Sucre à glacer

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le presse-panini jusqu'à ce que le voyant 'READY s'illumine.
2. Mélanger en purée les fruits et le porto jusqu'à consistance crémeuse. Réserver. Couper la brioche en 4 tranches et faire griller, environ 5 minutes.
3. Déposer les tranches grillées sur 2 grandes assiettes. Couvrir de crème glacée et d'un filet de sauce aux fruits.

Saupoudrer de sucre à glacer et servir immédiatement.



SANDWICH GRILLÉ À LA NECTARINE & CANNELLE

2 portions

INGRÉDIENTS

40g (1.5oz) de beurre non salé, ramolli
4 tranches de pain de soya et grain de lin
2 nectarines, pelées et tranchées
1 c. à thé de cannelle moulue
2 c. à soupe de sucre en poudre

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le presse-panini jusqu'à ce que le voyant 'READY s'illumine.
2. Étaler le beurre sur les tranches de pain. Ajouter la nectarine tranchée, saupoudrer de sucre à la cannelle et former 2 sandwichs.
3. Faire griller les sandwichs jusqu'à ce qu'ils soient dorés, croustillants et chauds à l'intérieur, environ 8 minutes.





FOCACCIA AUX FIGUES, RICOTTA & MENTHE

2 portions

INGRÉDIENTS

2 petits pains rounds focaccia
80g (2.75oz) de fromage ricotta
3 figues fraîches, tranchées finement
6 petites feuilles de menthe fraîche
1 c. à soupe de sucre à glacer

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le presse-panini jusqu'à ce que le voyant 'READY s'illumine.
2. Couper les pains focaccia en deux pour en faire 1 sandwich. Étaler le fromage ricotta sur le pain. Ajouter les figues, les feuilles de menthe et saupoudrer de sucre à glacer.
3. Faire griller le sandwich jusqu'à ce qu'il soit doré, croustillant et chaud à l'intérieur, environ 8 minutes.







Breville®

Breville Customer Service Center

USA

Mail: Breville USA
19400 S. Western Ave
Torrance CA
90501-1119

Phone: 1-866-273-8455
1-866-BREVILLE

Email: askus@brevilleusa.com

Canada

Mail: Breville Canada
2555, Avenue de l'Aviation
Pointe-Claire (Montreal)
Quebec H9P 2Z2

Phone: 1-855-683-3535

Email: askus@breville.ca

www.breville.com

Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this booklet may vary slightly from the actual product.

Model BSG520XL Issue - A13